

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ
ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ**



ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ

**XIV Всеукраїнської науково-практичної
конференції молодих учених та студентів
з міжнародною участю**



**«Проблеми формування
здорового способу життя у молоді»**

7 жовтня - 9 жовтня 2021 року

м. Одеса

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ**

ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ

**XIV Всеукраїнської науково-практичної
конференції молодих учених та студентів
з міжнародною участю**

**«Проблеми формування
здорового способу життя у молоді»**

7 жовтня – 9 жовтня 2021 року

м. Одеса

УДК 663 / 664

Головний редактор,
канд. техн. наук, доцент

О.М. Кананихіна

Заступник головного редактора,
канд. техн. наук, доцент

Т.М. Турпурова

Редакційна колегія,
доктори техн. наук, професори:

О.Г. Бурдо, Я.Г. Верхівкер ,
Л.Г. Віннікова, К.Г. Іоргачова,
О.О. Коваленко, Г.В. Крусір,
В.М. Плотніков, Л.М. Тележенко,
Н.А. Ткаченко, О.Б. Ткаченко
Л.В. Іванченкова, О.О. Меліх
А.В. Макаринська
А.О. Соловей
Т.П. Сергєєва, О.О. Фесенко

доктори екон. наук, професори
доктор техн. наук, доцент
канд. істор. наук, доцент
канд. техн. наук, доценти

Технічний редактор,
канд. техн. наук, доцент

Т.М. Турпурова

Одеська національна академія харчових технологій

Збірник матеріалів XIV Всеукраїнської науково-практичної конференції молодих учених та студентів з міжнародною участю «Проблеми формування здорового способу життя у молоді» / Міністерство освіти і науки України. – Одеса: ОНАХТ, 2021. – 308 с.

Збірник опубліковано за рішенням Вченої Ради
від 10 листопада 2021 р., протокол №5

За достовірність інформації відповідає автор публікації

© Одеська національна академія харчових технологій, 2021

РОЗДІЛ 3
ТЕХНОЛОГІЧНІ АСПЕКТИ
ВИРОБНИЦТВА ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ
ЛІКУВАЛЬНО-ОЗДОРОВЧОГО НАПРЯМКУ

Органолептичні показники модельних фаршів з різним співвідношенням яловичини та індичатини свідчать, що найкращі показники були у зразку, де яловичина становила 30 %, індичатина – 70 %.

У зразках, де яловичина становила 70 % і більше вигляд фаршу на розрізі був темного кольору, а консистенція дуже щільна, не соковита.

Отже, аналіз впливу різних співвідношень яловичини та індичатини на фаршеві системи та на продукцію після термічної обробки дозволило зробити висновки, що складові комплексу стабілізують буферну систему фаршу, збільшують частку молекулярної вологи у продукті та ступінь її зв'язування білками та полісахаридами і, відповідно, забезпечують зростання виходу продукції.

Список використаних джерел

1. Шадрін О.Г., Басараба Н.М. Актуальні питання безпечного харчування дітей раннього віку [Електронний ресурс] // Режим доступу: <http://www.d-1.com.ua/articles/36.html>.

2. [Електронний ресурс] Софієнко А.В. Проблеми сумісного впливу зовнішніх та внутрішніх факторів на конкурентноспроможність продукції вітчизняних виробників. irbis-nbuv.gov.ua/.../cgiirbis_64.exe?

3. Закон України «Про дитяче харчування» від 14 вересня 2006 року за № 142.

4. Поліщук Г. Є. Перспективи розвитку виробництва продуктів дитячого харчування в Україні / Г. Є. Поліщук // Збірник праць НУХТ. Матеріали XVII Міжнародного Форуму товарів і послуг для дітей. 2014. С. 23-26.

Науковий керівник – канд. с – г. наук,
доцент Новгородська Н.В.

ПЕРСПЕКТИВИ ВИРОБНИЦТВА ДІСТИЧНИХ ДОБАВОК З ГІДРОБІОНТІВ

**Ковтун О.В., студент ОКР «Магістр» факультету ТтаТХПіПБ
Одеська національна академія харчових технологій
м. Одеса**

В даний час на ринку України є відносно велика кількість як зарубіжних, так і вітчизняних БАД з різноманітними складами і

механізмами дії. Однак, якщо в Україні БАД приймає регулярно або епізодично близько 3% населення, то в США - 80%. Різниця з країнами Західної Європи за окремими видами БАД становить 25-40 разів. Це означає, що український ринок БАД знаходиться на зародковій стадії свого формування. Об'єктивні умови сприятимуть його розвитку.

В даний час є всі підстави вважати, що найбільш швидким, економічно прийнятним і науково обґрунтованим шляхом вирішення проблеми раціоналізації харчування населення є широке застосування в повсякденній практиці дієтичних добавок до їжі. Дієтичні добавки є частиною правильного, здорового харчування людини.

Дієтичні добавки - це речовини, які людський організм не здатний синтезувати сам, вони повинні щодня надходити з їжею в наш організм. Якщо ж цього не відбувається, в організмі з часом розвивається їх дефіцит. Це завжди призводить до зниження здатності організму боротися зі шкідливими чинниками навколишнього середовища, до погіршення здоров'я, зниження працездатності, прискорення процесів старіння.

Гідробіонти, як самі по собі, так і відходи їх переробки, є перспективною сировиною для виробництва дієтичних добавок. Цікавість до гідробіонтів як до джерела дієтичних добавок особливо підвищилася після відкриття простагландинів в м'яких морських коралах. З того часу вченими виділена та вивчена велика кількість дієтичних добавок, які знайшли застосування в біології, медицині і в сільському господарстві. Активно ведуть дослідження гідробіонтів в даний час багато країн світу, особливо прибережні та острівні.

У всіх рибодобувних країнах світу для переробної промисловості характерна наявність значної кількості відходів. Відходи обробки риби традиційно використовуються для виробництва кормового рибного борошна і жиру, але більш перспективним є використання відходів оброблення гідробіонтів для виробництва дієтичних добавок. Вони, за наявними літературними даними, становлять безсумнівний практичний інтерес як джерела дієтичних добавок. Такий висновок базується не тільки на тому обґрунтуванні, що гідробіонти за своїм хімічним складом є унікальним сировиною, що містить цілий ряд біологічно активних компонентів, але і на наявному досвіді застосування гідробіонтів і біологічно-активних речовин, виділених з них, в дієтотерапії різних захворювань.

Крім повноцінного за амінокислотним складом білка, макро- і мікроелементів, аміносахаров, вітамінів, гідробіонти є чи не єдиними джерелами незамінних со-3 ПНЖК -ейкозапентаенової і докозагексаенової. Крім того, ліпіди гідробіонтів як структурного елементу в відносно великих кількостях містять і інші біологічно активні ПНЖК, які не виявлені в ліпідах рослин і в більшості ліпідів

наземних тварин, але які широко застосовуються в дієтотерапії серцево-судинної системи.

Білковий гідролізат, отримані з тваринного і рослинного (ЦОЛПМК) сировини, широко застосовуються у ветеринарії. Численними дослідженнями, проведеними на тваринах, встановлено, що гідролізати покращують обмін речовин, і в першу чергу, обмін білків, позитивно впливають на гемопоєз, діяльність ендокринної системи, нормалізують ензиматичну активність, сприятливо позначаються на перебігу регенеративних процесів. Вони також сприяють активному росту молодняку великої рогатої худоби і свиней, підвищують якість хутра норки, а при використанні гідролізатів в рецептурах стартових кормів, збільшують виживаність мальків осетрових риб. Білковий гідролізат мають виражені антитоксичні властивості, тому можуть застосовуватися в якості патогенетичних засобів, для парентерального білкового харчування в ветеринарії і медицині.

Безумовно, одним з дуже важливих напрямків застосування гідролізатів є їх використання для ентерального і парентерального харчування. Білковий гідролізат в продуктах для парентерального харчування використовують з різними цілями: для поліпшення поживної цінності продукту, зменшення в'язкості системи, поліпшення емульсійних властивостей білків, запобігання їх небажаних взаємодій з іншими компонентами, поліпшення смаку і запаху.

У медичній практиці білковий гідролізат застосовуються також при захворюваннях, що супроводжуються порушенням функції центральної нервової системи (церебролізін - гідролізат мозкової речовини), при опіках, вялогранулюючих ранах, променевої хвороби, а також в якості засобів підвищують імунітет.

Таким чином, можна сказати, що отримання гідролізатів дозволяє в якійсь мірі вирішити таку нагальну проблему як розробка безвідходної і маловідходної технології обробки гідробіонтів, розширити можливість використання сировини на харчові цілі, а також дає можливість отримувати препарати самого різного застосування, в тому числі в лікувально-профілактичних цілях.

Науковий керівник – канд. техн. наук,
доцент Паламарчук А.С.

РОЗРОБКА КУПАЖУ РОСЛИННОГО «МОЛОКА» З ПІДВИЩЕНИМ ВМІСТОМ АНТИОКСИДАНТІВ Майструк Н.В.....	110
МОЛОЧНА СИРОВИНА ДЛЯ ВИРОБНИЦТВА М'ЯКОГО СИРУ Самойленко М. Р.....	112
ПИТАТЕЛЬНЫЕ СУБСТРАТЫ ДЛЯ МОЛОЧНОКИСЛЫХ БАКТЕРИЙ И БИФИДОБАКТЕРИЙ, КУЛЬТИВИРУЕМЫХ В РЖАНЫХ ЗАВАРКАХ Самуйленко Т.Д.....	115
КОМБІНОВАНИЙ МОЛОЧНИЙ ПРОДУКТ ФУНКЦІОНАЛЬНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ Скрипніченко Д.М., Вітязь В.А.....	117
ЗАСТОСУВАННЯ СОЛІ У КОСМЕТИЦІ Спіріна Ю.С.....	119
ТЕХНОЛОГІЯ М'ЯСНИХ, РИБНИХ І МОРПРОДУКТІВ...	122
УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ СТЕРИЛІЗОВАНИХ БАНОЧНИХ КОНСЕРВІВ З ОБ'ЄКТІВ ТОВАРНОГО РИБНИЦТВА Блідар Д.О.....	122
ХАРЧОВА ЦІННІСТЬ ВАРЕНИХ КОВБАСНИХ ВИРОБІВ З ДОДАВАННЯМ ОВОЧЕВОЇ СИРОВИНИ Волхова Т.В.....	123
РОЗРОБКА ТЕХНОЛОГІЇ ВИГОТОВЛЕННЯ СОСІСОК ДЛЯ ДИТЯЧОГО ХАРЧУВАННЯ Ковальська Л.О.....	125
ПЕРСПЕКТИВИ ВИРОБНИЦТВА ДІСТИЧНИХ ДОБАВОК З ГІДРОБІОНТІВ Ковтун О.В.....	128
ПЕРСПЕКТИВА РОЗРОБКИ НАПІВФАБРИКАТІВ ЗДОРОВОГО ХАРЧУВАННЯ З М'ЯСА ІНДИЧКИ Крисько Д.....	131